

HÉ, LES TOUTOUS, VOUS VOUS SOUVENEZ QUE C'EST MON ANNIVERSAIRE DEMAIN, HEIN ?

OUI MICHA, ON SAIT.

TU NOUS EN PARLES DEPUIS DES MOIS.



POUR FÊTER ÇA,
JE VOUDRAIS UN GÂTEAU
AU CHOCOLAT.

TU L'AS DÉJÀ DIT.

UN TRÈS GROS
GÂTEAU
AU CHOCOLAT.

C'EST BON,
ON A
COMPRIS.

VRAIMENT ÉNORME,
LE GÂTEAU, AVEC
DU COULIS DESSUS.

ARRÊTE DE RÉPÉTER
TOUT LE TEMPS
LA MÊME CHOSE.

TU NOUS FATIGUES,
MICHA. SI ÇA CONTINUE,
ON LE MANGERA
SANS TOI, CE GÂTEAU.

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.

BONNE
NUIT,
MİCHA.

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.

CLIC

BONNE
NUIT,
MİCHA.

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.

VOUS ÊTES
PAS SYMPAS.

PUISQUE
C'EST COMME ÇA,
JE DORS.

CLIC

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.

CLIC

BONNE NUIT
MİCHA.



CHUT!

FAITES
ATTENTION
À NE PAS LE
RÉVEILLER.

ZZZZ

IL FAUT UN PEU DE FARINE.

ET DU SUCRE, AUSSI.

OÙ JE METS LE BEURRE FONDU ?

VOILÀ DES OEUFS.

IL EST ASSEZ GRAND, CE MOULE ?

N'OUBLIE PAS LE CHOCOLAT !

FAIS VOIR LA RÉCETTE...

200 GRAMMES DE CHOCOLAT, 200 GRAMMES DE BEURRE SALÉ, 250 GRAMMES DE SUCRE, 5 OEUFS ET 30 GRAMMES DE FARINE.

POUR QUE LE GÂTEAU SOIT VRAIMENT GROS, ON VA METTRE TROIS FOIS PLUS D'INGRÉDIENTS QUE CE QUI EST ÉCRIT.

